

Schoko - Mandelsplitter

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 50 Stueck

200	Gramm	Gestiftelte Mandeln
100	Gramm	Halbbittere Kuvertuere
180	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillezucker
30	Gramm	Mehl
4		Eiweiss
50	Gramm	Halbbittere Kuvertuere Zum Garnieren

Anleitung:

Die mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett etwas anroesten, abkuehlen lassen. Die Kuvertuere reiben und mit 120g Puderzucker, Vanillezucker, Mehl und 100g Mandeln mischen. Das Eiweiss mit dem restlichen Puderzucker zu sehr steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees leicht unter die andeen Zutaten ruehren, dann den Rest vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teeloeffeln Haeufchen aufs Backblech setzen (Teeloeffel zwischendurch in Wasser tauchen, dann loest sich die Masse besser). Ein Blech auf die unterste Einschubleiste, das andere auf die 2. Einschubleiste von oben schieben. Im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Das Gebaeck noch warm vom Papier loesen. Auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen. Die restliche Kuvertuere im Wasserbad schmelzen. Auf jedes Plaetzchen einen Tupfer Kuvertuere geben und ein paar Mandelstifte daraufdruecken. Backzeit insgesamt etwa 60 Minuten Elektroherd: 125°C Gas Stufe 1 Umluftherd: 100°C